ALL'ACCADEMIA DI SANTA CECILIA LE SORELLE LABEQUE Le sorelle Katia e Marielle Labeque, il duo pianistico più famoso nel panorama internazionale, apriranno venerdì prossimo la stagione di musica da camera dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia a Roma. Apprezzate interpreti del repertorio novecentesco, eseguiranno il Concerto per due pianoforti soli di Stravinskij, le Danze Sinfoniche di West Side Story di Bernstein in un inedito arrangiamento di pianoforte e percussioni di Irwin Kostal, accanto alla prima esecuzione assoluta di Riflessi del Premio Oscar Nicola Piovani. L'appuntamento è alle ore 21 all'Auditorium della Conciliazione

Teatri gloriosi: risorte le Muse di Ancona (applausi per Muti, fischi per Sgarbi)

Meriterebbero un più lungo racconto la vita, la morte e la resurrezione di un Teatro: quello «delle Muse», sorto ad Ancona sulle demolite prigioni pontificie, dopo gli eventi del 1821. Un Teatro che nasceva da un nuovo sentimento patriottico. L'architetto di Senigallia, Pietro Ghinelli, ispirò la facciata allo stile neoclassico del Piermarini, inventore del Teatro alla Scala. E la nuova Casa delle Muse fu pronta nel 1826. Trionfarono dal 1827 opere di Rossini, compreso il Guglielmo Tell, che Ancona applaudì nel 1840, dopo i successi anche (negli Anni Trenta) delle opere di Bellini e Donizetti, alle quali si aggiunsero quelle di Verdi e poi di Puccini e Mascagni. Beniamino Gigli cantò nel 1926 nel centenario del Teatro delle Muse che i bombardamenti del 1943 portarono al silenzio. Ci son voluti quasi sessant'anni per la rinascita di un nuovo

Teatro delle Muse. C'è ancora l'antica facciata neoclassica, che aveva corso il rischio di nascondere invece un cinema o altro che si ritenesse più utile di un teatro. Ma nel corso del tempo si riuscì soltanto a demolire quel che era rimasto, all'interno, della vecchia struttura. Ŝoltanto una ventina di anni fa si progettò l'idea che ora vediamo nella sua realizzazione. Non ci sono più gli ordini dei palchi, bensì una serie di piccoli balconi, lungo le pareti portanti, pieni di fiori e di gente che sembra affacciarsi sopra un cortile o una simpatica piazzetta (la platea), dove altra gente sta comodamente seduta. Altra gente è sistemata in molteplici ordini di galleria delimitati con parapetti che ad alcuni sembrano cancellate di prigioni, inammissibili in un Teatro nato dalla demolizione di antiche prigioni. Anche Riccardo Muti, alla fine del bellissimo concerto inaugurale, da lui diretto, ha caldeggiato la sostituzione di quelle cancellate.

A suggellare l'importanza nazionale del risorto Teatro, Muti ha fatto precedere il concerto dall'Inno di Mameli, interpretato con slancio dalla splendida Filarmonica della Scala. Non c'era il Capo dello Stato (non era prevista la sua presenza), né rappresentanti del governo, ma c'era l'Italia in ascolto anche su Radiotre e l'Inno era una esigenza imprescindibile. L'on. Sgarbi che non condivide l'assetto del teatro, arrivato in ritardo, è stato fischiato dalla folla. Non hanno visto nessuno del governo - ha poi detto - e se la sono presa con me. Ed è rimasto ad applaudire Muti che ha diretto uno dei più felici e «sacri» concerti della sua pur fantastica carriera. Una inedita ricchezza e pienezza di suono hanno consacrato lo splendore del Guglielmo Tell, del Bacio della fata di Stravinski e d'una emozionante Quinta di Ciaikovski. Emozionanti, alla fine, le parole che Muti, prima del bis, la verdiana Forza del destino, ha rivolto al pubblico per dichiarare la sua fede nella musica quale impegno di civiltà e la sua delusione per i provvedimenti - una vergogna - che vengono adottati per sminuire il prestigio della musica. Giovedì, alle 0.30, Rai Tre farà vedere e ascoltare le meraviglie del nuovo Teatro delle Muse, intorno al quale, in un'esemplare collaborazione, si stringeranno il Rossini Opera Festival di Pesaro e lo Sferisterio di Macerata. Il sipario tagliafuoco (22 tonnellate di acciaio), disegnato da Valeriano Trebbiani, si riaprirà il 18 per Come tu mi vuoi di Pirandello, con Claudia Cardinale e il 6 novembre per l'Idomeneo di Mozart, che inaugura una breve, preziosa stagione lirica.

Giorni di storia La storia che resiste Estate 1943

In edicola con l'Unità *a* € 3,10 in più

in scena teatro cinema tv musica

Giorni di storia La storia che resiste Estate 1943

In edicola con l'Unità *a* € 3,10 in più

CINEMA & BUSINESS

La grande truffa del pop-corn

Segue dalla prima

Il grande carrozzone delle multisala, multiplex e similari ha cambiato radicalmente non solo l'approccio al cinema (si entra non più in una sala ma in un sistema com-plesso di domanda ed offerta, di puntuali rimandi ad una società globale che non si accontenta dello schermo ma vuole la spet-tacolarizzazione totale), tolleranza zero per le vecchie mono-sale, dove vedevi il bigliettaio, come Fregoli, cambiarsi d'abito e diventare «l'omino», ovvero colui che distribuiva tutto qui in Italia.

L'omino è la figura più gettonata nella società del paleoconsumo: è l'uomo che perde la sua qualità umana e diventa sottoposto del prodotto, l'omino è piccolo an-che se è alto due metri perché quello che ci interessa non è lui, ma ciò che vende, di solito di fretta e con una fila di persone tutte uguali che questuano colesterolo. Sì, perchè di nuovo nei popcorn non c'è solo il prezzo ma anche la fattura: per 5 euro e cinquanta centesimi in una multisala riceverete un tazzone di polistirolo ricolmo di granturco gonfiato da una macchina che non va più a olio ma a burro, o peggio margarina: è la dieta americana, quella che ha portato gli Stati Uniti al tracollo glicemico, all'obesità convulsa, al sogno di un paese senza necessità che vieta di cambiare il resto del pianeta perché il benessere dei cittadini americani non si tocca. E questo me lo chiamate benessere? L'amante del popcorn sa bene che perché sia davvero il compagno ideale del cinema il popcorn deve scalfirci i denti, morderci la lingua, seccarci la gola: nasce come alimento di banale preparazione, con pochi grassi e una delle cotture più socievoli che la cucina abbia conosciuto. Il rumore del popcorn che salta di gioia in una padella e sbatte contro il coperchio, è uno strano sbocciare di fiori, uno swing di semi, sale e olio, che molti ormai si fanno a casa e si portano al cinema. Il popcorn di lusso oggi invece si scioglie in bocca, fa meno rumore (una specie di bromuro da caserma) e soprattutto non sa di granturco. Nei multiplex, trovi anche quelli con lo zucchero, un trionfo di malessere occidentale, una overdose di grassi, roba da laboratorio come i muscoli del dopato, la carne agli estrogeni ed il gelato gonfiato con l'aria.

Geeelatii, geeelatiii, a proposito anche quelli non scherzano. La tassonomia di un bambino nato negli anni Settanta prevede due categorie: i bambini che si possono permettere la bonboniera e quelli che invece devono ripiegare sul cornetto: bonboniera, lusso matrimoniale, esercito di fior di latte e cioccolato in doppia fila che rimane anch'esso prodotto destinato esclusivamente al cinema, perchè non si è mai visto qualcuno per strada che mangia le bomboniere, a parte gli invitati ai matrimoni, che spesso con quelle vere di bomboniere non sanno cosa farci. Un prezzo che varia dai tre ai quattro euro e che confrontato con il passato lo conferma come prodotto dell'élite dei cinefili. Acqua e bibite non parliamone. Il salasso prevede due euro e cinquanta per una Coca e due per l'acqua, altro pare

Della serie consumismo compulsivo: due biglietti a 14 euro, il popcorn a 5,50, gli snack a 3,50 e poi l'acqua e la coca cola...



non essere mai esistito nella cassa dell'omino a parte sparute aranciate e gazzose ultrazuccherine.

Perché i prezzi nonostante il rincaro esponenziale del cinema dopo l'avvento dell'euro sono ancora più gravitati? Per più di un motivo. 1) i prezzi del cinema sono stati subdolamente ritoccati prima dell'arrivo del doblone europeo: è stata una purga lenta e ci si è potuti concentrare sulla merce. 2) lo spazio è sensibilmente cambiato, nelle multisala non c'è più posto per l'omino che ha subito l'onta dello spoils system a fronte di un nuovo tipo di prodotto, quello messo in vetrina, lucidato, incartato, accarezzato da belle hostess, con tanto di musichetta lounge in sottofondo. Le grandi distribuzioni fanno anche il merchandise in grande, così la Warner ti vende i pupazzoni del gatto Silvestro mentre tu stai per andare a vedere un film che non c'entra nulla. Il gadget è ovunque e la serialità deve colpire anche il popcorn, i gelati, le bibite. Il consumo si è spostato, non più dentro la sala, ma prima di entra-

È per questo che accanto alla poltrona di velluto umano molte volte si trovano i poggia bicchieri: tutto complotta per farci comprare prima il prodotto in una logica da cinema Cinque dove sembra di stare in aereo perché prima del film ti devi sorbire i cinque minuti di istruzioni: spegnete i cellulari, non fumate, prendete di mira le uscite di sicurezza e soprattutto poco casi-no: ecco uno di motivi del nuovo *merchan*dise, quello di non affollare la sala attorno all'omino, si arriva già belli e pronti dentro il cinema: un impegno preciso meno sporcizia e baccano per tutti. In questa logica il cinema diventa non più sala di proiezione ma proiezione della sala, cioè un luogo

Allucinante. Vai in un multiplex e ti spennano: oltre 50mila vecchie lire e quei maledetti e invasivi semi scoppiati...

asettico, pallido ricordo delle fumose gallerie, delle domeniche affollate con i film visti di sguincio, magari in piedi. Già, anche il sacrosanto diritto dello starsene in piedi è roba vecchia: all'entrata, a cominciare dal botteghino sai esattamente con un triste ed ansiotico countdown quanti posti restano, la signorina dall'altra parte del vetro scocciata gracchia da un altoparlante: «mi dice il numero della sala?» nella nuova logica multiplex non è il titolo del film a contare ma i numeri, come in una clinica, in un nosocomio extra lusso, ennesima mancanza di contatto umano, una mano spunta fuori dal vetro, ti rilascia un tagliando formato gigante, dove sai che sei lo spettatore numero 85 e ti appresti a testa bassa ad entrare nella sala 11 ê vedere

il film cod.43271 seduto nel posto 53. L'affare è fatto. Una nutrita schiera di cinefili adorava vedere i film già iniziati e poi come in un dejà-vu rituffarsi ed incollare al già visto l'inizio di un nuovo spettacolo, niet, non si può più, i vigilantes controllano che ogni minima parte di te sia fuori dal cinema ancor prima della fine dei titoli di coda. Catapultato fuori dal cinebunker da un'uscita laterale con l'impressione di essere da tutt'altra parte guardi i cassonetti, ricolmi dei tazzoni di polistirolo, di bicchieroni in cui agonizzano bollicine e biglietti stropicciati. E se volessimo tirare le somme? Due biglietti (14), un popcorn (5.50), bomboniera (3.50) acqua (2) e cocacola (2.50), beh abbiamo superato le cinquantamila vecchie lire, in souplesse.

Antidoti? Un piccolo cinema dentro una villa romana, un minuscolo cinema di legno che di giorno proietta i film per bambini e di sera il migliore d'essai, in questa specie di dacia urbana troppo piccola per un bingo, troppo grande per un club forza italia si vendono ancora le liquirizie, i pesciolini e le girelle. Roba d'altri tempi, anche nel prezzo.

Francesco Màndica

È il cinema inumano: ti rilasciano un tagliando gigante, tu sei il numero 85, vai nella sala 11 a vedere il film cod. 43271 al posto 53...

noleggia

una pizza

Il mercato del cinema va ben oltre lo schermo, ed è ormai pratica consolidata (ed in questo Nanni Moretti fu profetico nel suo «Diario») andare ad affittare una videocassetta e tornarsene con una pizza surgelata. Sì, perchè la grande distribuzione ha piazzato anche nei noleggi una serie impressionante di mostri gastronomici: il popcorn lo si vende in una busta termica che messa nel microonde non vi farà rimpiangere il tazzone di polistirolo (puzza compresa), le pizze sorridono dai frigoriferi e lasciano mostrare brandelli di prosciutto ibernato e funghi finti: anche la pizza si è *yankeezzata* al punto che trovi solo quelle alte un palmo di mano, con tanto di peperonata sopra. Abbondano anche gelati, quelli dai gusti improbabili, come biscotti

Il film è mero apparato, lontano e distante messo dentro teche che vanno per generi e dove di solito trovi Guerre stellari e Febbre da cavallo gomito a gomito, genere: intrattenimento. Dopo un paio di chilometri di moquette arrivi alla cassa dove riesci a trovare anche portachiavi, spillette, magliette e ancora gelati e

danesi sbriciolati e cacao delle Antil-

le (francesi, però eh?).

La signorina vi passerà queste leccornie mummificate da una specie di metal detector. Hai visto mai che dentro ci trovi anche le posate..

per film, bibita, bomboniera

un po' di storia

Già gli aztechi li sgranocchiavano...

Tna leggenda indiano-americana narra che in ogni seme ci fosse una divinità, e che venisse fuori ogni volta che sentiva scaldarsi il fuoco e con l'odore della cucina, affamato, si risolvesse di uscire e liberarsi dalla prigionia: ecco spiegata l'esplosione e la trasformazione in popcorn.

Il popcorn era già in uso nel Sedicesimo secolo nelle cerimonie azteche. Nel 1519 Cortes il sanguinario ha modo di vederli non solo sulle tavole ma anche come ornamento delle donne che ne facevano cavigliere e braccialetti. Già menzionato nelle cronache culinarie e in un ricettario nel 1846 il popcorn in età vittoriana era un bel modo per decorare gl alberi di natale visto il suo bianco richiamo alla neve. In America attorno al 1890 un venditore di popcorn, rigorosamente fuori dai teatri riusciva a raggranellare persino 70 centesimi di dollaro. Il popcorn veniva preparato espresso e molti esercenti si lamentavano perchè questo poteva distrarre gli avventori del teatro(!).

A partire dal 1907 vengono realizzate le prime macchine per fare il popcorn in maniera industriale. La mania tutta americana di aggiustare i sapori fa sì che sin dai primi tempi si potevano mangiare popcorn alla vaniglia, al miele, allo zucchero e alla menta. Ed proprio in America, in Ohio, che si trova il museo del popcorn, aperto da una ventina d'anni da un ricercatore che ha peraltro scritto una monumentale storia del nostro (George Brown, A History of Popcorn Industry): una serie impressionante di documenti sulla produzione ed il consumo di questo grande alleato delle nostre, salate, sera-

f.m.